



JÓXORI URUG'INING UNUVCHANLIGINI LABORATORIYA SHAROITIDA ANIQLASH.

U.D.Aymuratov¹,
M.Abdieva²

¹Qoraqalpog'iston qishloq xójaligi va agrotexnologiyalar instituti
1-kurs doktoranti,

²Qoraqalpog'iston qishloq xójaligi va agrotexnologiyalar institute
ilmiy rahbari

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7347806>

ARTICLE INFO

Received: 13rd November 2022

Accepted: 20th November 2022

Online: 22nd November 2022

KEY WORDS

Jóxori, urug', laboratoriya, oziq-ovqat, em-xashak, biologik, ekologik, geografik, madaniy, yovvoyi, shórlanishga chidamli.

ABSTRACT

Ushbu maqolada jo'xori urug'larining unib chiqishini qanday aniqlash mumkinligi, uning sifat ko'rsatkichlari haqida so'z boradi. Haroratning ta'siri va me'yorlari, tahlil kunlarini uzaytirish to'g'risida, termostatdagi urug'larning unib chiqish usullari. Unda urug'larning unib chiqish energiyasi va unib chiqishi to'g'risida qanday aniqlash mumkinligi ko'rsatilgan.

Ózbekiston Respublikasi qishloq xójaligini rivojlantirishning 2020 - 2030-yillarga móljallangan strategiyasida belgilangan vazifalarni amalga oshirish bóyicha "Yól xarita"si tasdiqlanganligi sababli, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini táminlash va istemol ratsionini yaxshilash, talab etiladigan miqdordagi oziq-ovqat mahsulotlari yetishtirishni nazarda tutuvchi oziq-ovqat xavfsizligi davlat siyosatini ishlab chiqish va joriy etish nazarda tutildi. Shu oziq -ovqat sirasiga, jóxori ósimligi xam eng muhim don ekinlaridan hisoblanib, oziq-ovqat yem-xashak, texnik va agrotexnik ahamiyatga ega. Jóxori donidan un tayyorlanadi. Lekin uning unidan yuqori sifatli non hosil bólmaydi. Shuning uchun oqjóxori uniga 30-50% búgdoy uni qóshib non tayyorlanadi.

Asosiy bólim. Malumki, qishloq xójalik ekinlari urug'larini ekinboplik sifat kórsatkichlari 2 usulda aniqlashga bólad: dala sharoitida va laboratoriya sharoitida.

Urug'larning ónuvchanligini 2 usulda tekshirganda, orasida deyarli farq bor, ya'ni laboratoriya usulida urug'larning unuvchanligini tekshirganda unda aniq natijaga erishishga bólad va shuning bilan birga ekish meyorida aniqlashga bólad, dala sharoitida bólsa unday aniq natijaga erishish qiyin kechadi.

Biz bu taxlilni ótkazish obekti qilib, «Qoraqalpoq davdaturuǵnazorat markazi» ni Markaziy akkreditatsiyalangan laboratoriyasida olib borildi. Bu tadqiqot davlat standartini normativ xujjatlar asosida olib borildi. Dastlab jóxori urug'i olingan namunadan iflosligidan ajritib, unuvchanligini aniqlash uchun 200 dona subnamuna olamiz.

Tajriba ótkizish tartibi:

Biz laboratoriya sharoitida urug'larning unuvchanligini aniqlash uchun Ózbekiston -5 va Oq jóxori navlarini taxlil qilib kórdik.



Eng avvalo, iflosligi aniqlangan uruqlardan 200 dona yangi ikkita navdan jami b'olib 400 dona uruq ajratamiz. Ekish uchun maxsus idishchaga (banochka yoki Petri chashkaga) tagiga filtr qog'ozini tushaymiz. Sung ustiga pipetka yoki leyka bilan shu idishchaga filtr qog'ozni namlaymiz. Namlangan idishga 50 donadan, uruq

oralari ochiq holda (bir-biriga tegmaslik kerak) ekish kerak. Idishlarga uruqlarni joylab b'olib, termostatni tayorlaymiz. TPS - 180 markali termostatni 25 °S darajaga quyamiz. Termostat ishidagi (kameradagi) issiqlik 25 °S b'olganda ekilgan idishchadagi uruqlarni har polkaga q'oyiladi. Ekilgan vaqti, sanasi daftarchaga yozib q'oyiladi.



Umuman GOST 12038-84 standart talabi b'oyicha j'oxori o'simligi uruqining unuvchanligi 4/8 kun, yangi 4-shi kuni



o'sish energiyasini tekshiradi, 8-shi kunga kelib (yangi 4 kun o'tkandan song) unuvchanligini tekshiradi.

Ekin turi	Naveska, gr yoki dona	Harorat oS	Substrakt	Kuni	Sinfi	Tozaligi, %	Unuvchanligi, %
J'oxori	50x4	20-30	Fil`tr	4/8	1	98	85
					2	97	75

Har kuni ekilgan uruqlarni chu oldin ekilgan vaqt b'oyicha termostat eshigini ochib (5-10 daqiqa) shamollatiladi, song uruq ekilgan idishlarning urinlari almashtiriladi, yangi 5 kun davomida termostat ishidagi uruq bor idishlar har bir polka buylab va har bir tochkaga joylab

borilishi kerak. Idishlarga ozgina miqdorda suv (qaynatib, sovutilgan, distillangan suv) quyiladi, song termostat eshigi bekitiladi.

Tadqiqot natijalari. Bu jarayon 8 kun davomida birdek vaqtda amalga oshiriladi. 4-shi kuni b'olganda uruqlarning o'sish energiyasi aniqlanadi.



(1-jadval)

Navi	No	Ekilgan urug soni	Uruglarning osib chiqish energiyasi, dona.	Osish energiyasi, o'rtacha %
O'zbekiston-5	1-idishcha	50	41	40,5
	2-idishcha	50	40	
	3-idishcha	50	41	
	4-idishcha	50	40	
Oq joxori	1-idishcha	50	40	39,75
	2-idishcha	50	38	
	3-idishcha	50	40	
	4-idishcha	50	39	

Bunda 4 idishga ekilgan uruglarni laboratoriya stol ustiga chiqariladi va har bir idishni alohida-alohida pincet bilan unib chiqqan uruglarni unib chiqmaganidan ajratib boshlaymiz. Demak, joxori urugining osish energiyasi O'zbekiston-5 navi urugining osish energiyasi 40,5 %, Oq joxori navida esa 39,75 % ni tashkil etdi.

(2-jadval).

Navi	No	Ekilgan urug soni	Uruglarning unuvchangligi, dona.	Umuman unuvchangligi, %
O'zbekiston-5	1-idishcha	50	8	8,5
	2-idishcha	50	9	
	3-idishcha	50	8	
	4-idishcha	50	9	
Oq joxori	1-idishcha	50	8	7,5
	2-idishcha	50	8	
	3-idishcha	50	7	
	4-idishcha	50	7	

Yaniy 4-idishtagi uruglarning o'rtacha unuvchanlik darajasi aniqlaganimizda O'zbekiston -5 navida 8,5%, Oq joxori navida esa 7,5% ni tashkil qildi.

Xulosa qilib aytganda, O'zbekiston-5 navi urugining osish energiyasi va unuvchanligi o'rtacha $40,5+8,5=48,5\%$, Oq joxori naviniki

Xali osib chiqmagan uruglarni qaytadan suv tomizib yana termostatga joylashtiramiz.

Umuman 5-shi kuni uruglarning unuvchanligini aniqlaymiz. Buning uchun urug joylashgan idishlarni laboratoriya stol ustiga qoyip pincet bilan unib chiqqanini chiqmaganidan ajratamiz.

esa $39,75+7,5=47,25\%$ ni tashkil etdi. Demak, bizlar laboratoriya sharoitida sinovga qoyilgan joxoring O'zbekiston -5 navi urugining unuvchanligi 48,5 % bolsa, Oq joxori naviniki esa 47,25 % ni tashkil qildi.



References:

1. Fillipova N.I. Istiqbolli xom ashyo // Makkajóxori va jóxori. - 1991 yil, - No 6. - b. 29-33.
2. Kostina G. I. sharoitda oziq-ovqat maqsadlari uchun donli jóxori tanlash Quyi Volga viloyati [matn] / G. I. Kostina, D. S. Semin, I. G. Efremo va, O. P. Kibalnik, V. O. Peshkova / / makkajóxori va jóxori. – 2012. – № 2. - S. 3-6.
3. Ishin A.G., Elkonin L.A., Tyrnov V.S. Sorghum. Genetika va seleksiya muammolari. Saratov, - 1987 yil